

●様式左肩のアルファベットは、第2面4の「技能実習の区分」に応じ、提出が必要であることを意味します。

※ 認定番号

技能実習計画 認定申請書

20××年 ○○月 ○○日

外国人技能実習機構 理事長 殿

機構 株式会社

申請者 代表取締役 機構 太郎 印

●申請者が個人事業の場合、屋号ではなく、個人名を記載。

次の技能実習計画について外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律第8条第1項の認定を申請します。

(団体監理型技能実習に係るものである場合)

申請に係る技能実習計画の作成につき、申請者を指導したことを証明します。

法厚共同組合

監理団体 理事長 組合太郎 印

(注意)

- 第1面上方の申請者欄には、申請者の氏名又は名称を記名押印又は署名のいずれかにより記載すること。
- ※印欄には、記載しないこと。

第二号団体監理型技能実習（E）、そう菜製造業・そう菜加工作業のモデル例です。

実際の技能実習の区分、職種・作業に応じて作成してください。

なお、そう菜製造業・そう菜加工作業等、厚生労働省のHPに掲載されている技能実習計画の審査基準に第三号技能実習に係る審査基準が示されていない職種・作業については、第三号技能実習は行えません。

別記様式第1号（第4条第1項関係）  
第2面 A・B・C・D・E・F

技 能 実 習 計 画

作成日： 20××年〇〇月〇〇日

1 申請者	法人	①実習実施者届出受理番号	※実習実施者届出受理番号を得ている場合に記載		
		(ふりがな)	きこう かぶしきがいしゃ		
		②氏名又は名称	機構 株式会社		
		③住所	〒〇〇〇-〇〇〇〇 東京都〇〇区〇〇町〇-〇-〇 (電話〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇)		
		⑤法人番号	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇		
		⑥役員の氏名、役職名及び住所	氏名	役職名	住所
		①	きこう たろう 機構 太郎	代表取締役	〒〇〇〇-〇〇〇〇 東京都〇〇区〇〇町〇-〇-〇
		②	きこう はなこ 機構 花子	常務取締役	〒〇〇〇-〇〇〇〇 東京都〇〇区〇〇町〇-〇-〇〇
		③	きこう じろう 機構 次郎	取締役	〒〇〇〇-〇〇〇〇 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇〇〇
		④	きこう さぶろう 機構 三郎	取締役	〒〇〇〇-〇〇〇〇 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇〇-〇
⑤	きこう しろう 機構 四郎	取締役	〒〇〇〇-〇〇〇〇 東京都〇〇区〇〇町〇-〇〇-〇〇		
⑥	きこう ごろう 機構 五郎	取締役	〒〇〇〇-〇〇〇〇 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇〇-〇〇〇		
⑦業種	大分類（ E、製造業 ） 小分類（ 099、その他の食料品製造業 ）				
2 技能実習を行わせる事業所	①名称	きこうかぶしきがいしゃ おおさかこうじょう 機構株式会社 大阪工場			
	②所在地	〒〇〇〇-〇〇〇〇 大阪府〇〇市〇〇町〇-〇-〇 (電話〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇)			
	③技能実習責任者の氏名及び役職名	きこう いちろう 機構 一郎	役職名	工場長	

●電話番号は、住所に応じたものを記載。連絡先が異なる場合は、備考欄に記載。

●住民票の写しに代えて、誓約書を提出する場合であっても、「役員の氏名」は全員分記載。  
●住民票は、本籍の記載があるものを提出。

●法人番号は、1桁の検査用数字（チェックデジット）+12桁の基礎番号（登記簿に記載された番号）=13桁の数字。

	(ふりがな) ④技能実習指導員の氏名 及び役職名	きこう ろくろう 機構 六郎	役職名 業務部長
	(ふりがな) ⑤生活指導員の氏名及び 役職名	きこう しちろう 機構 七郎	役職名 総務部長
3 技能 実習生	①氏名	ローマ字 TEI HEIOTU	●漢字の氏名がある場合であっても、ローマ字の氏名のみでの記載で足り、漢字の氏名の記載は省略可。
		漢字	
	②国籍（国又は地域）	中国	
	③生年月日、年齢及び性別	1900年 00月 00日（00才）	性別（男・ <b>女</b> ）
④帰国（予定）期間	年 月（年 月 日～年 月 日）		
4 技能実習の区分		<input type="checkbox"/> A（第一号企業単独型技能実習） <input type="checkbox"/> B（第二号企業単独型技能実習） <input type="checkbox"/> C（第三号企業単独型技能実習） <input type="checkbox"/> D（第一号団体監理型技能実習） <input checked="" type="checkbox"/> E（第二号団体監理型技能実習） <input type="checkbox"/> F（第三号団体監理型技能実習）	
5 技能 実習の 内容	①移行対象職種・作業の場合	コード番号（4-9-1） 職種名（ <b>そう菜製造業</b> ）	●入国後講習は2号・3号の場合は不要であり、「第3面・・・」を抹消。また、8「入国後講習の時間数」、10①「講習手当の金額」の記載は不要。
	複数実施の場合	コード番号（ ） 職種名（ ）	
	②移行対象職種・作業以外の場合		
	③入国後講習	第3面「入国後講習実施予定表」の	
入国前講習実施の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無		
④実習	第1号技能実習にあつては第4面「実習実施予定表」、第2号技能実習又は第3号技能実習にあつては第5面「実習実施予定表（1年目）」及び第6面「実習実施予定表（2年目）」のとおり		
6 技能実習の目標		<input type="checkbox"/> 技能検定（試験名：、級：） <input checked="" type="checkbox"/> 技能実習評価試験（試験名： <b>惣菜製造業技能評価試験</b> 、級： <b>専門級</b> ） <input type="checkbox"/> その他（内容：）	
複数実施の場合		<input type="checkbox"/> 技能検定（試験名：、級：） <input type="checkbox"/> 技能実習評価試験（試験名：、級：） <input type="checkbox"/> その他（内容：）	
7 前段 階の目 標の達 成状況	①目標の達成	<input type="checkbox"/> 技能検定（試験名：、級：） <input checked="" type="checkbox"/> 技能実習評価試験（試験名： <b>惣菜製造業技能評価試験</b> 、級： <b>初級</b> ）	●「実習の期間」は、1号の場合は1年以内、2号及び3号の場合はそれぞれ2年以内で記載となる。期間の終期は例のとおり応当日の1日前の日となる。
	複数実施の場合	<input type="checkbox"/> 技能検定（試験名：） <input type="checkbox"/> 技能実習評価試験（試験名：） <input type="checkbox"/> その他（内容：）	
	②前段階の技能実習計画の認定番号	認 1804000×××	
8 技能実習の期間及び時間数		延べ期間 2年 0月 0日間 （2018年 5月 1日～2020年 4月 30日） 合計時間3840時間（入国後講習 時間、実習 時間）	
9	①監理団体の許可番号	許 1804000×××	

団体 監理型 技能実習	②監理団体の許可の別		<input checked="" type="checkbox"/> 一般監理事業 <input type="checkbox"/> 特定監理事業
	③監理団体の名称 (ふりがな)		ほうこうきょうどうくみあい 法厚協同組合
	④監理団体の住所		〒○○○-○○○ ○○県○○市○○町○○-○○-○○ (電話○○○-○○○-○○○)
	⑤監理団体の代表者の氏名 (ふりがな)		くみあい たろう 組合 太郎
	⑥監理責任者の氏名 (ふりがな)		くみあい じろう 組合 次郎
	⑦担当事業所の名称 (ふりがな)		ほうこうきょうどうくみあい 法厚協同組合
	⑧担当事業所の所在地		〒○○○-○○○ ○○県○○市○○町○○-○○-○○ (電話○○○-○○○-○○○)
	⑨計画指導担当者の氏名 (ふりがな)		くみあい たいち 組合 太一
	⑩取次送出機関の氏名又は名称		○○公司
	10 技能実習生の待遇	①報酬	賃金
講習手当			—円
その他			皆勤手当 5,000円
②雇用契約期間		期間の定め (有) (2018年5月1日 ~ 2020年4月30日) ・ 無)	
③労働時間及び休憩		8時00分 ~ 17時00分 (休憩: 12時00分 ~ 13時00分)	
④所定労働時間		年間 1920 時間 / 週平均 36.82時間	
⑤休日		毎週土曜日・日曜日、祝日、夏休み○日、年末年始○日	
⑥休暇		年次有給休暇 6か月継続勤務した場合、10日	
⑦宿泊施設	当社社員寮○○○号室 所在地: ○○県○○市○○○町○-○-○○		
⑧技能実習生が定期に負担する費用	食費月 13,000円、居住費月 5,000円、その他水道光熱費他月 4,000円		
11 備考	担当者 機構株式会社 総務部長 機構七郎 連絡先 電話○○○-○○○-○○○ (内線○○○)		

●「技能実習生の待遇」は、参考様式と整合性が取れた内容となる。

(注意)

1 1欄の①は、この申請を行うまでに、既に法第17条の規定による実施の届出を行い、実習実施者届出受理番号を得ている者については記載すること。

2 1欄の④及び⑥について、その記載事項の全てを欄内に記載することができないときは、同欄に「別紙の

- とおりと記載し、別紙を添付すること。
- 3 1 欄の⑦は、日本標準産業分類の大分類及び小分類の記号及び名称を記載すること。
  - 4 2 欄について、技能実習を行わせる事業所が複数あり、その記載事項の全てを欄内に記載することができないときは、同欄に「別紙のとおり」と記載し、別紙を添付すること。
  - 5 3 欄の①は、ローマ字で旅券（未発給の場合、発給申請において用いるもの）と同一の氏名を記載するほか、漢字の氏名がある場合にはローマ字の氏名と併せて、漢字の氏名も記載すること。
  - 6 3 欄の④は、第3号技能実習に係る申請である場合には、第2号技能実習の終了後第3号技能実習の開始までの間又は第3号技能実習開始から1年以内における本国への一時帰国の期間（一時帰国する予定の期間を含む。）を記載すること。帰国期間が複数あり、その記載事項の全てを欄内に記載することができないときは、同欄に「別紙のとおり。」と記載し、別紙を添付すること。
  - 7 5 欄の①及び②について、移行対象職種・作業である場合には、主務大臣が別途定めるコード表を参照した上でコード番号、職種名及び作業名を記載すること。移行対象職種・作業でない第1号技能実習に係る技能実習計画である場合には、技能実習の内容が分かるように具体的に記載すること。
  - 8 5 欄の①について、複数の職種及び作業を実施する場合には、技能検定又は技能実習評価試験の合格に係る目標を定めた職種及び作業については、コード番号、職種名及び作業名を記載し、その他の職種及び作業については、複数実施の場合の欄にコード番号を全て記載すること。また、複数の職種及び作業を実施する理由を11欄に記載すること。
  - 9 5 欄の③及び④は、技能実習の区分に応じた所定の様式で作成し、提出すること。
  - 10 5 欄の③につき入国前講習を実施している場合には、その内容について別紙により提出すること。
  - 11 6 欄及び7 欄について、複数の職種及び作業を実施する場合には、主たる職種及び作業については、上欄に記載し、主たる職種及び作業以外の職種及び作業については、下欄の複数実施の場合の欄に記載すること。
  - 12 6 欄について、その他の欄にチェックマークを付す場合には、目標とする業務内容、水準等を具体的に記載すること。
  - 13 7 欄について、第2号技能実習に係る申請である場合には第1号技能実習に係る技能実習計画において定めた目標の達成状況を、第3号技能実習に係る申請である場合には第2号技能実習に係る技能実習計画において定めた目標の達成状況を記載すること。
  - 14 8 欄について、技能実習の期間が複数あり、その記載事項の全てを欄内に記載することができないときは、同欄に「別紙のとおり。」と記載し、別紙を添付すること。
  - 15 10 欄の②について、雇用契約期間が複数あり、その記載事項の全てを欄内に記載することができないときは、同欄に「別紙のとおり。」と記載し、別紙を添付すること。
  - 16 11 欄には、認定の申請に係る担当者の氏名、職名及び連絡先を記載すること。その他伝達事項があれば併せて記載すること。

第一号企業単独型技能実習 (A) の場合に、作成が必要です。

## 入 国 後 講 習 実 施 予 定 表

講習実施施設

施設名 機構株式会社 研修所  
 所在地 ○○県○○市○○町○-○-○  
 連絡先 ○○○-○○○-○○○○

●第一号企業単独型技能実習の場合には、「法的保護に必要な情報について講義を行う講師」を社内講師とすることも可能です。

法的保護に必要な情報について講義を行う講師

氏名 ① (社内講師) 技能 一夫 ② (外部講師) 実習 太郎  
 職業 法務部課長 ○○士  
 所属機関 当社 ○○事務所  
 専門的知識の経歴 法務部○○年 ○○士歴○○年  
 資格・免許 ○○士

講習期間 2018年 5月 1日 ~ 2019年 4月 30日

講習内容 講師の氏名 (役職・経験年数・委託の有無)	合計時間	時間数												
		1月目	2月目	3月目	4月目	5月目	6月目	7月目	8月目	9月目	10月目	11月目	12月目	
1 日本語 技能 和雄 機構株式会社・顧問 中学教師○○年・委託無	9 6 h	←△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→
2 本邦での生活一般に関する知識 機構 七郎 機構株式会社・総務部長 総務経験○○年・委託無	1 2 h	←△h	△h	→										
3 技能実習生の法的保護に必要な情報 (a 技能実習法令、b 入管法令、c 労働関係法令、d その他の法的保護に必要な情報) a~cについて上記①・委託無 dについて上記②・委託有	8 h	←8h	→											
4 機械の構造や操作・素材に関する知識 機構 六郎 機構株式会社・業務部長 業務経験○○年・委託無	1 6 4 h	←△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→
5 安全衛生等 機構 六郎 機構株式会社・業務部長 業務経験○○年・委託無	4 0 h	←△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→
合計時間	合計時間	3 2 0 h	1 2 0 h	1 0 0 h	1 0 0 h	1 1 0 h	1 1 0 h	1 1 0 h	1 1 0 h	1 1 0 h	1 1 0 h	1 1 0 h	1 1 0 h	1 0 0 h

●第一号企業単独型技能実習の場合には、「法的保護に必要な情報」以外の科目は、修得させようとする技能等に係る業務に従事させる期間に入ってから講習を行うことも可能です。

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

第一号団体監理型技能実習(D)の場合に、  
作成が必要です。

## 入 国 後 講 習 実 施 予 定 表

### 講習実施施設

- ① 施設名： ○○市民文化センター 所在地：○○県○○市○○町○ー○ 連絡先：000-000-0000  
 ② 施設名： 法厚協同組合研修室 所在地：○○県○○市○○町○○-○○-○○ 連絡先：000-000-0000  
 ③ 施設名： 見学 所在地： 連絡先：

### 監理団体(講習の実施者)

名 称 法厚協同組合  
 住 所 ○○県○○市○○町○○-○○-○○  
 代表者の氏名 組合 太郎 ㊟

### 法的保護に必要な情報について講義を行う講師

氏 名 実習 一夫  
 職 業 ○○士  
 所 属 機 関 ○○事務所  
 専門的知識の経歴 ○○土歴○○年  
 資格・免許 ○○士

●第一号団体監理型技能実習の場合には、「法的保護に必要な情報について講義を行う講師」には、申請者(実習実施者)又は監理団体に所属する者はなれません。

講習期間 2018年 5月 1日 ~ 2018年 6月 30日

月	日	曜 日	講 習 内 容				講習施設	時間数	講師の氏名
			午前(08:00~12:00)	委託	午後(13:00~17:00)	委託			
5	1	水	開校式(オリエンテーション)		日本語	○	①	8	△△、○○
	2	木	日本語	○	日本語	○	①	8	○○
	3	金	(休日)		(休日)				
	4	土	(休日)		(休日)				
	5	日	(休日)		(休日)				
	6	月	日本語	○	日本語	○	①	8	○○
	7	火	日本語	○	日本語	○	①	8	○○
	8	水	本邦での生活一般に関する知識		本邦での生活一般に関する知識		②	8	××
	9	木	日本語	○	日本語	○	①	8	○○
	10	金	技能実習に関するガイダンス		日本語	○	①	8	○○、××
	11	土	(休日)		(休日)				
	12	日	(休日)		(休日)				
	13	月	見学(消防訓練)○○消防署	○	見学(交通安全)○○警察署	○	③	8	○○消防署 ○○警察署
	14	火	日本語	○	日本語	○	①	8	○○
	15	水	日本語	○	日本語	○	①	8	○○
	16	木	日本語	○	技能実習生の法的保護(○○法令)	○	①	8	○○、▽▽
	17	金	日本語	○	技能実習生の法的保護(○○法令)	○	①	8	○○、▽▽
	18	土	(休日)		(休日)				
	19	日	(休日)		(休日)				
	20	月	日本語	○	日本語	○	①	8	○○
	21	火	日本語	○	日本語	○	①	8	○○
	22	水	見学(市役所・銀行)		見学(受入れ企業工場)		③	8	××
	23	木	(休日)		(休日)				
	24	金	日本語	○	日本語	○	①	8	○○
	25	土	(休日)		(休日)				

	26	日	(休日)		(休日)				
	27	月	日本語		日本語	○	①	8	○○
	28	火	機械の構造に関する知識		機械の構造に関する知識	○	①	8	○○
	29	水	機械の構造に関する知識		機械の構造に関する知識		②	8	△△
	30	木	機械の構造に関する知識		機械の構造に関する知識		②	8	△△
	31	金	安全衛生等		安全衛生等		②	8	△△
6	1	土	(休日)		(休日)				
	2	日	(休日)		(休日)				
	3	月	素材に関する知識		素材に関する知識		②	8	△△
	4	火	素材に関する知識		素材に関する知識		②	8	△△
	5	水	素材に関する知識		素材に関する知識		②	8	△△
	6	木	素材に関する知識		素材に関する知識		②	8	△△
	7	金	安全衛生等		安全衛生等		②	8	△△
	8	土	(休日)		(休日)				
	9	日	(休日)		(休日)				
	10	月	機械の操作に関する知識		機械の操作に関する知識		②	8	△△
	11	火	機械の操作に関する知識		機械の操作に関する知識		②	8	△△
	12	水	機械の操作に関する知識		機械の操作に関する知識		②	8	△△
	13	木	機械の操作に関する知識		機械の操作に関する知識		②	8	△△
	14	金	安全衛生等		安全衛生等		②	8	△△
	15	土	(休日)		(休日)				
	16	日	(休日)		(休日)				
	17	月	機械の構造・操作に関する知識		機械の構造・操作に関する知識		②	8	△△
	18	火	機械の構造・操作に関する知識		機械の構造・操作に関する知識		②	8	△△
	19	水	機械の構造・操作に関する知識		機械の構造・操作に関する知識		②	8	△△
	20	木	機械の構造・操作に関する知識		機械の構造・操作に関する知識		②	8	△△
	21	金	安全衛生等		安全衛生等		②	8	△△
	22	土	(休日)		(休日)				
	23	日	(休日)		(休日)				
	24	月	機械の構造・操作・素材に関する知識		機械の構造・操作・素材に関する知識		②	8	△△
	25	火	機械の構造・操作・素材に関する知識		安全衛生等		②	8	△△
	26	水	安全衛生等		企業内での規律 s、心構え		②	8	△△、××
	27	木	企業内での規律、心構え		閉講式		②	8	△△、××
	28	金	(休日)		(休日)				
	29	土	(休日)		(休日)				
	30	日	(休日)		(休日)				
合計時間数							320	時間	

(注意)

- 1 講習施設が複数ある場合は、それぞれの施設名、所在地及び連絡先を記載し、講習施設の欄に、該当する番号を記載すること。
- 2 入国後講習を委託する場合は、委託する各日の科目ごとに「○」を記載すること。







合 計 時 間		1 6 0 0 h			1 6 0 0 h	1 6 0 0 h	1 6 0 0 h	1 6 0 0 h	1 6 0 0 h	1 6 0 0 h	1 6 0 0 h	1 6 0 0 h	1 6 0 0 h	1 6 0 0 h	

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	1. 食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2. 野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシイタケ、切り干し大根等)) 3. 果物類(冷凍、冷蔵、乾燥(ドライフルーツ等)) 4. 米穀類(粒状、粉状) 5. 加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6. その他(魚介藻類(干し魚介類等))
使用する機械、器具等	①機械、設備 1. 炊く:連続式若しくは固定式(3升(約4.5kg))6釜以上 2. 茹でる:連続式若しくは固定式茹漕(丸釜)(50L容量以上)2台以上 3. 揚げる:連続式若しくは固定式フライヤー(20L容量以上の油槽) 4. 合(和)える:10kg以上の固定式ミキサー 5. 連続式野菜洗浄機(500L水容量以上) 6. 自動成型機 7. 原料洗浄機 8. 原料脱水機 9. 用途別フードカッター 10. トッピング 11. 急速冷却器 12. 冷凍冷蔵庫 13. 真空機械 14. 金属探知機 15. 包装機 16. その他の調理器具 ②器具等 1. 包丁・まな板機 2. はさみ類 3. 皮むき道具 4. 製品パット(番重) 5. コンテナ(番重) 6. 冷凍パン 7. かご類 ③測定器類 1. 中心温度計 2. 塩分濃度測定器 3. 計量器 4. 糖度計 5. 細菌検査器具 6. 消毒濃度測定器
製品等の例	1. 炊き物:炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2. 茹で物:茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3. 揚げ物:かき揚げ、天ぷら、コロケ等 4. 和え物:ごま和え、サラダ等 5. その他主食各種組合せ加工品:米飯類、調理麺類
指導体制	指導員名 機構 六郎 免許・資格等 1. 食品衛生管理者 2. 調理師免許 3. 2級惣菜管理士以上(日本惣菜協会認定) 4. 惣菜製造業技能評価2級(日本惣菜協会・農林水産省認定)





		業務部長：機構六郎（〇〇年）															
6	周辺作業	安全衛生作業（関連作業、周辺作業を行う場合は必ず実施する作業） ※上記4に同じ	①	3 2 h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
		業務部長：機構六郎（〇〇年）															
7																	
合 計 時 間				1 9 2 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	1. 食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2. 野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシイタケ、切り干し大根等)) 3. 果物類(冷凍、冷蔵、乾燥(ドライフルーツ等)) 4. 米穀類(粒状、粉状) 5. 加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6. その他(魚介藻類(干し魚介類等))
使用する機械、器具等	①機械、設備 1. 炊く：連続式若しくは固定式(3 升(約 4.5kg))6 釜以上 2. 茹でる：連続式若しくは固定式茹漕(丸釜)(50L 容量以上)2 台以上 3. 揚げる：連続式若しくは固定式フライヤー(20L 容量以上の油槽) 4. 炒める：20L 容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜) 5. 煮る：満タン 50L 水容量以上の固定式釜 6. 合(和)える：10kg 以上の固定式ミキサー 7. 連続式野菜洗浄機(500L 水容量以上) 8. 自動成型機 9. 原料洗浄機 10. 原料脱水機 11. 用途別フードカッター 12. トッピング 13. 急速冷却器 14. 冷凍冷蔵庫 15. 真空機械 16. 金属探知機 17. 包装機 18. その他の調理器具 ②器工具等 1. 包丁・まな板機 2. はさみ類 3. 皮むき道具 4. 製品パット(番重) 5. コンテナ(番重) 6. 冷凍パン 7. かご類 ③測定器類 1. 中心温度計 2. 塩分濃度測定器 3. 計量器 4. 糖度計 5. 細菌検査器具 6. 消毒濃度測定器
製品等の例	1. 炊き物：炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2. 茹で物：茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3. 煮物：五目煮、きんぴら、筑前煮等 4. 揚げ物：かき揚げ、天ぷら、コロッケ等 5. 炒め物：野菜炒め、中華炒め等 6. 和え物：ごま和え、サラダ等 7. その他主食各種組合せ加工品：米飯類、調理麺類
指導体制	指導員名 機構 六郎 免許・資格等 1. 食品衛生管理者 2. 調理師免許 3. 2 級惣菜管理士以上(日本惣菜協会認定) 4. 惣菜製造業技能評価 2 級(日本惣菜協会・農林水産省認定)

実習実施予定表 (2年目)

技能実習を行わせる事業所

- ① 事業所名 **機構株式会社大阪工場** 所在地 **大阪府〇〇市〇〇町〇-〇-〇**
  - ② 事業所名 所在地
  - ③ 事業所名 所在地
- 実習期間 **2019年 5月 1日** ~ **2020年 4月 30日**

技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の別 指導員の役職・氏名 (経験年数)	事業所	合計 時間	月・時間数											
			1月 目	2月 目	3月 目	4月 目	5月 目	6月 目	7月 目	8月 目	9月 目	10月 目	11月 目	12月 目
1 必須作業 惣菜加工作業 ①下処理作業 1. 食材の洗浄作業 2. 食材の選別作業 3. 食材の皮剥き・粗カット等作業 ②調理作業 i) 加熱処理 (製品に応じて炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すを行う) 1. 食材(下処理済)の準備作業 2. 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3. 調理・加熱温度測定作業 4. 品質管理基準に沿った HACCP システムに基づく温度管理作業 5. 調理製品の確認 (マニュアル通り) 作業 ii) 非加熱処理 1. 食材計量作業 2. 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 ※ 機械運転のため、機械メーカー事業所において、機械の使用方法や、食材の選別に係る訓練 (OFF-JT) を月4日程度実施予定) 3. 調理製品の確認 (マニュアル通り) 作業 4. 洗浄・水切り作業 5. 成型・整え作業 6. 殺菌及び記録管理作業 ③衛生管理作業 1. 作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2. 洗浄・消毒及び殺菌作業 業務部長：機構六郎 (〇〇)	①	8 6 4 h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
<div style="border: 1px solid black; background-color: #e0f0ff; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>●厚生労働省のHPに掲載されている技能実習計画の審査基準、技能実習計画のモデル例等を参照して、移行対象職種・作業において技能実習生に従事させる業務の具体的内容を検討し、技能実習計画に盛り込んでいくことが必要です。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #e0f0ff; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>●そう菜製造業・そう菜加工作業等、厚生労働省のHPに掲載されている技能実習計画の審査基準において、第三号技能実習に係る審査基準が示されていない職種・作業については、第三号技能実習は行えません。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #e0f0ff; padding: 5px;"> <p>●複数の職種及び作業を実施する場合には、職種・作業ごとに作成する必要があります。</p> </div>														





5	周 辺 作 業	①加工工場内清掃作業	①	2 8 8 h	←	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→																	
		②加工工場内運搬作業																																
		③梱包作業																																
		④出荷作業																																
業務部長：機構六郎（〇〇年）																																		
6	周 辺 作 業	安全衛生作業（関連作業、 周辺作業を行う場合は必 ず実施する作業）	①	3 2 h	←	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→																
		※上記4に同じ																																
		業務部長：機構六郎（〇〇年）																																
合 計 時 間				1 9 2 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h	1 6 0 h																	

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	1. 食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2. 野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシイタケ、切り干し大根等)) 3. 果物類(冷凍、冷蔵、乾燥(ドライフルーツ等)) 4. 米穀類(粒状、粉状) 5. 加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6. その他(魚介藻類(干し魚介類等))
使用する機械、器具等	①機械、設備 1. 炊く：連続式若しくは固定式(3 升(約 4.5kg))6 釜以上 2. 茹でる：連続式若しくは固定式茹漕(丸釜)(50L 容量以上)2 台以上 3. 揚げる：連続式若しくは固定式フライヤー(20L 容量以上の油槽) 4. 炒める：20L 容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜) 5. 煮る：満タン 50L 水容量以上の固定式釜 6. 焼く：連続式若しくはオープン 8 段式 2 台以上 7. 蒸す：自動蒸し機(連続式、パッチ式)(9kg(3 段)以上) 8. 合(和)える：10kg 以上の固定式ミキサー 9. 連続式野菜洗浄機(500L 水容量以上) 10. 自動成型機 11. 原料洗浄機 12. 原料脱水機 13. 用途別フードカッター 14. トッピング 15. 急速冷却器 16. 冷凍冷蔵庫 17. 真空機械 18. 金属探知機 19. 包装機 ②器具等 1. 包丁・まな板機 2. はさみ類 3. 皮むき道具 4. 製品バット(番重) 5. コンテナ(番重) 6. 冷凍パン 7. かご類 ③測定器類 1. 中心温度計 2. 塩分濃度測定器 3. 計量器 4. 糖度計 5. 細菌検査器具 6. 消毒濃度測定器
製品等の例	1. 炊き物：炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2. 茹で物：茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3. 煮物：五目煮、きんぴら、筑前煮等 4. 焼き物：焼肉、味噌焼、焼き餃子等 5. 揚げ物：かき揚げ、天ぷら、コロケ等 6. 蒸し物：茶碗蒸し、焼売等 7. 炒め物：野菜炒め、中華炒め等 8. 和え物：ごま和え、サラダ等 9. その他主食各種組合せ加工品：米飯類、調理麺類
指導体制	指導員名 機構 六郎 免許・資格等 1. 食品衛生管理者 2. 調理師免許 3. 2 級惣菜管理士以上(日本惣菜協会認定) 4. 惣菜製造業技能評価 2 級(日本惣菜協会・農林水産省認定)

申請者は外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律第10条各号に規定する以下に掲げる欠格事由のいずれにも該当しないことを誓約します。

○ 外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律(平成二十八年法律第八十九号)(抄)  
(認定の欠格事由)

第十条 次の各号のいずれかに該当する者は、第八条第一項の認定を受けることができない。

- 一 禁錮以上の刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して五年を経過しない者
- 二 この法律の規定その他出入国若しくは労働に関する法律の規定(第四号に規定する規定を除く。)であって政令で定めるもの又はこれらの規定に基づく命令の規定により、罰金の刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して五年を経過しない者
- 三 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成三年法律第七十七号)の規定(同法第五十条(第二号に係る部分に限る。))及び第五十二条の規定を除く。)により、又は刑法(明治四十年法律第四十五号)第二百四条、第二百六条、第二百八条、第二百八条の二、第二百二十二条若しくは第二百四十七条の罪若しくは暴力行為等処罰に関する法律(大正十五年法律第六十号)の罪を犯したことにより、罰金の刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して五年を経過しない者
- 四 健康保険法(大正十一年法律第七十号)第二百八条、第二百十三条の二若しくは第二百十四条第一項、船員保険法(昭和十四年法律第七十三号)第五十六条、第五十九条若しくは第六十条第一項、労働者災害補償保険法(昭和二十二年法律第五十号)第五十一条前段若しくは第五十四条第一項(同法第五十一条前段の規定に係る部分に限る。)、厚生年金保険法(昭和二十九年法律第一百五号)第二条、第三条の二若しくは第四条第一項(同法第二条又は第三条の二の規定に係る部分に限る。)、労働保険の保険料の徴収等に関する法律(昭和四十四年法律第八十四号)第四十六条前段若しくは第四十八条第一項(同法第四十六条前段の規定に係る部分に限る。))又は雇用保険法(昭和四十九年法律第一百十六号)第八十三条若しくは第八十六条(同法第八十三条の規定に係る部分に限る。))の規定により、罰金の刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して五年を経過しない者
- 五 心身の故障により技能実習に関する業務を適正に行うことができない者として主務省令に定めるもの
- 六 破産手続開始の決定を受けて復権を得ない者
- 七 第十六条第一項の規定により実習認定を取り消され、当該取消しの日から起算して五年を経過しない者
- 八 第十六条第一項の規定により実習認定を取り消された者が法人である場合(同項第三号の規定により実習認定を取り消された場合については、当該法人が第二号又は第四号に規定する者に該当することとなったことによる場合に限る。))において、当該取消しの処分を受ける原因となった事項が発生した当時現に当該法人の役員(業務を執行する社員、取締役、執行役又はこれらに準ずる者をいい、相談役、顧問その他いかなる名称を有する者であるかを問わず、法人に対し業務を執行する社員、取締役、執行役又はこれらに準ずる者と同等以上の支配力を有するものと認められる者を含む。第十二号、第二十五条第一項第五号及び第二十六条第五号において同じ。))であった者で、当該取消しの日から起算して五年を経過しないもの
- 九 第八条第一項の認定の申請の前日五年以内に出入国又は労働に関する法令に関し不正又は著しく不当な行為をした者
- 十 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第二条第六号に規定する暴力団員(以下この号において「暴力団員」という。))又は暴力団員でなくなった日から五年を経過しない者(第十三号及び第二十六条第六号において「暴力団員等」という。))
- 十一 営業に関し成年者と同一の行為能力を有しない未成年者であって、その法定代理人が前各号又は次号のいずれかに該当するもの
- 十二 法人であって、その役員のうち前各号のいずれかに該当する者があるもの
- 十三 暴力団員等がその事業活動を支配する者

○ 外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律施行令(平成二十九年政令第三百三十六号)(抄)  
(法第十条第二号の出入国又は労働に関する法律の規定であって政令で定めるもの)

第一条 外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律(以下「法」という。))第十条第二号の出入国又は労働に関する法律の規定であって政令で定めるものは、次のとおりとする。

- 一 労働基準法(昭和二十二年法律第四十九号)第一百七十七条(船員職業安定法(昭和二十三年法律第三十号)第八十九条第一項又は労働者派遣事業の適正な運営の確保及び派遣労働者の保護等に関する法律(昭和六十年法律第八十八号。以下「労働者派遣法」という。))第四十四条第一項の規定により適用される場合を含む。)、第一百八条第一項(労働基準法第六条及び第五十六条の規定に係る部分に限る。)、第一百九条(同法第十六条、第十七条、第十八条第一項及び第三十七条の規定に係る部分に限る。))及び第二十号(同法第十八条第七項及び第二十三号から第二十七号までの規定に係る部分に限る。))の規定並びにこれらの規定に係る同法第二百一十一号の規定
- 二 船員法(昭和二十二年法律第百号)第二百二十九号(同法第八十五条第一項の規定に係る部分に限る。)、第三十号(同法第三十三条、第三十四条第一項、第三十五条、第四十五条及び第六十六号(同法第八十八条の二の二第四項及び第五項並びに第八十八条の三第四項において準用する場合を含む。))の規定に係る部分に限る。))及び第三十一号(第一号(同法第五十三条第一項及び第二項、第五十四条、第五十六条並びに第五十八条第一項の規定に係る部分に限る。))及び第三

号に係る部分に限る。)の規定並びにこれらの規定に係る同法第三百三十五条第一項の規定(これらの規定が船員職業安定法第九十二条第一項の規定により適用される場合を含む。)

三 職業安定法(昭和二十二年法律第百四十一号)第六十三条、第六十四条、第六十五条(第一号を除く。)及び第六十六条の規定並びにこれらの規定に係る同法第六十七条の規定

四 船員職業安定法第百一条から第百十五条までの規定

五 出入国管理及び難民認定法(昭和二十六年政令第三百十九号)第七十一条の三、第七十一条の四、第七十三条の二、第七十三条の四から第七十四条の六の三まで、第七十四条の八及び第七十六条の二の規定

六 最低賃金法(昭和三十四年法律第百三十七号)第四十条の規定及び同条の規定に係る同法第四十二条の規定

七 労働施策の総合的な推進並びに労働者の雇用の安定及び職業生活の充実等に関する法律(昭和四十一年法律第百三十二号)第四十条第一項(第二号に係る部分に限る。)の規定及び当該規定に係る同条第二項の規定

八 建設労働者の雇用の改善等に関する法律(昭和五十一年法律第三十三号)第四十九条、第五十条及び第五十一条(第二号及び第三号を除く。)の規定並びにこれらの規定に係る同法第五十二条の規定

九 賃金の支払の確保等に関する法律(昭和五十一年法律第三十四号)第十八条の規定及び同条の規定に係る同法第二十条の規定

十 労働者派遣法第五十八条から第六十二条までの規定

十一 港湾労働法(昭和六十三年法律第四十号)第四十八条、第四十九条(第一号を除く。)及び第五十一条(第二号及び第三号に係る部分に限る。)の規定並びにこれらの規定に係る同法第五十二条の規定

十二 中小企業における労働力の確保及び良好な雇用の機会の創出のための雇用管理の改善の促進に関する法律(平成三年法律第五十七号)第十九条、第二十条及び第二十一条(第三号を除く。)の規定並びにこれらの規定に係る同法第二十二條の規定

十三 育児休業、介護休業等育児又は家族介護を行う労働者の福祉に関する法律(平成三年法律第七十六号)第六十二条から第六十五条までの規定

十四 林業労働力の確保の促進に関する法律(平成八年法律第四十五号)第三十二条、第三十三条及び第三十四条(第三号を除く。)の規定並びにこれらの規定に係る同法第三十五条の規定

十五 労働者派遣法第四十四条第四項の規定により適用される労働基準法第百十八条、第百十九条及び第百二十一条の規定、船員職業安定法第八十九条第七項の規定により適用される船員法第百二十九条から第百三十一条までの規定並びに労働者派遣法第四十五条第七項の規定により適用される労働安全衛生法(昭和四十七年法律第五十七号)第百十九条及び第百二十二条の規定

○ 外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律施行規則(平成二十八年法務省・厚生労働省令第三号)(抄)

(技能実習に関する業務を適正に行うことができない者)

第十六条の二 法第十条第五号(法第十一条第二項において準用する場合を含む。)の主務省令で定めるものは、精神の機能の障害により技能実習に関する業務を適正に行うに当たって必要な認知、判断及び意思疎通を適切に行うことができない者とする。